

# **Sushi Brunch Menu**

---

**BUFFET WAR GESTERN!**

**Bei uns bestellen Sie aus der vielfältigen Brunch Karte. Die Gerichte werden frisch für Sie gekocht und in die Tischmitte serviert, sodass man verschiedene Speisen genießen kann**

---

**Brunch mit Free Flow of Drinks**

Pro Person € 99,-  
Kinder bis 12 Jahre € 39,-

---

*Küche von 11:00 bis 14:00 Uhr*

*Bestellungen*

*Kalte Vorspeisen & Sushi bis 13:00*

*Warme Vorspeisen & Hauptspeisen bis 13:30*

*Desserts bis 13:50 Uhr*

*Gemütlicher Ausklang bis 15:00 Uhr*

---

## **Kaffee**

*Espresso, Verlängerter, Cappuccino, ...*

## **Getränke**

*Orangensaft, Apfelsaft naturtrüb*

*Soda Zitrone, Cola, Cola Zero*

*Sodawasser und Leitungswasser*

## **Genussgetränke**

*Mimosa, Prosecco vom Fass*

*Zwettler Bier vom Fass*

*Spritzer, Kaiserspritzer*

*Weißwein & Rotwein*

---

# Sushi Brunch Menu

## Starter

**Edamame** Japanische Sojabohnen mit Maldon Meersalz  
**Spicy Edamame** Japanische Sojabohnen mit hausgemachter Chilipaste

## Ei Gerichte

**Egg Benedict**  
Bauernbrot | Speck | Avocado  
Hausgemachte Yuzu Hollandaise

**Bio Rührei**  
frischer Schnittlauch

---

## Sashimi

**Beef Tataki Ponzu**  
Beef Sashimi | Frühlingszwiebel  
Ponzu Sauce

**Crispy Rice & Tartar**  
Knuspriger Sushireis  
Tartar vom Fisch

**Saibling Ceviche**  
Koriander  
Passionsfrucht Ceviche Dressing

**Sashimi „Ruhm Style“**  
Lachs Sashimi | Ingwer | Schnittlauch  
Yuzu Soja Sauce | Sesam

---

## **Miso Soup**

Prawn Dashi | Tofu | Wakame | Frühlingszwiebel

---

## Sushi Maki Rolls

*Gerne stellen Ihnen unsere Sushi Meister eine Maki Variation zusammen*

**Spicy Salmon** (6 pieces)  
Lachs | Negi  
Creamy Spicy Sauce

**Crunchy Salmon Skin Roll** (8 pieces)  
Crunchy Salmon Skin | Negi  
Teriyaki Sauce

**Crunchy California** (8 pieces)  
Black Tiger Prawn | Avocado | Gurke  
Creamy Spicy Sauce | Tempura Flakes

**Crunchy Spicy Salmon** (8 pieces)  
Lachs | Avocado | Negi  
Crunchy Tempura Flakes

**Salmon Special Roll** (8 pieces)  
Lachs | Avocado | Masago | Negi  
Creamy Spicy Sauce

**New York Futomaki** (6 big pieces)  
Lachs | Tamago | Gurke | Masago | Negi  
Crunchy Tempura Flakes | Avocado

## Warm Starters, Salad Dishes

### **Babypinac Truffle Salad**

Babypinac | Shiitake Pilze  
Yuzu Trüffel Dressing

### **Black Tiger Prawn Tempura**

2 Stk. Black Tiger Garnelen im Tempurateig  
Creamy Spicy Sauce | Blattsalat

### **Gemüse Tempura**

Gemüse im Tempurateig  
Creamy Wasabi Sauce

### **Scallop Kataifi**

Jakobsmuschel im Kataifi Teig  
Creamy Wasabi Sauce | Masago

---

## Main Courses

### **Char Jalapeño**

Gegrilltes Seesaiblingfilet  
Jalapeño Sauce | Koriander | Limette

### **Beef Steak**

von der österreichischen Kalbin  
Chili Anticucho Sauce

### **Pork Belly**

Österreichischer Schweinebauch  
Spicy Miso Sauce | Chili | Frühlingszwiebel

## Side Dishes

Jasminreis  
Natural Fries

Süßkartoffel Püree  
Blattsalat Sesam-Soja Dressing

---

## Desserts

### **Dessert Variation**

Whiskey Cappuccino | Passionsfrucht Crème brûlée | Mochi-Eis

### **Whiskey-Zimt Cappuccino**

Kaffeecreme | Schoko Crumbles  
Vanilleeis | Whiskeyschaum | Zimt

### **Passionsfrucht Crème brûlée**

Passionsfrucht | Mangoschaum

### **Chocolate Cake**

Callebaut Schokolade  
(glutenfrei)

### **Mochi-Eis**

cremige Eiscreme, umhüllt von einem  
zarten Teig aus Reismehl